

Herzlich Willkommen im Kaffeehaus und Restaurant Seenelke

Verehrte Gäste, liebe Freunde des Südstrandes,

wir freuen uns sehr, Sie heute in den Räumlichkeiten eines ehemaligen Strandhauses begrüßen zu dürfen:

In der zweiten Hälfte der 1920er Jahre versuchte die Stadt Wilhelmshaven mit dem Ausbau des Fremdenverkehrs ein weiteres ziviles Standbein zu schaffen. Mit großem Werbeaufwand („die grüne Stadt am Meer“) wurde versucht, Wilhelmshaven-Rüstringen als neuzeitliches Nordseebad für den Mittelstand aufzubauen. Es wurde eine Strandanlage am Südstrand mit fünf Strandhäusern und einer Strandhalle geschaffen. Die Bauten kosteten rund 950.000 Reichsmark und wurden am 16. Juni 1928 eingeweiht. Heute finden Sie in einem dieser fünf Strandhäuser unser Strand-Hotel Seenelke mit dem Kaffeehaus & Restaurant am Südstrand.

Besuchen Sie uns auf Facebook





Unsere Genusszeiten im Überblick:

Außerhalb der Saison

Sonntag - Donnerstag **09:00 – 18:00 Uhr**

warme Küche: mittags von 12:00 – 15:00 Uhr

Freitag - Samstag **09:00 – 21:00 Uhr**

*warme Küche: mittags von 12:00 – 15:00 Uhr
abends von 18:00 – 19:30 Uhr*

In der Saison

Montag – Sonntag **09.00 – 21.00 Uhr**

*Montag - Donnerstag
warme Küche: mittags von 12:00 – 15:00 Uhr
abends von 18:00 – 20:00 Uhr*

*Freitag- Sonntag
warme Küche: von 12:00 – 20:00 Uhr*

Wir wünschen Ihnen eine schöne genussvolle Auszeit.



Für den kleinen Hunger (bis 18:00)

Ein frisch **belegte Brötchen** *A) aus unserer Strandbäckerei mit selbstgemachter Remoulade und Salatgarnitur

mit Schnittkäse *1,2,3,11 G)

Belag extra:
€ 3,20 / € 1,20

mit Kochschinken *1,2,3,11 G)

€ 3,50 / € 1,50

mit Tomate-Mozzarella *7,2,3,11 G)

€ 3,80

mit italienischer Salami

€ 4,50 / € 2,50

mit Matjesfilet *2,3,11 D) G)

€ 3,90 / € 1,90

mit Räucherlachs *2,3,11 D) G)

€ 5,90 / € 3,90

mit frischen Nordseekrabben *2,3,11 B) G)

€ 9,80 / € 7,90

hausgemachte Crêpes *8, A) G)

mit Puderzucker oder Zimt & Zucker *11

€ 3,10

mit Apfelmus *3,11

€ 3,50

mit Nutella *7,3 F) G) H)

€ 3,30

mit Vanilleeis und heißen Kirschen *7 G) A)

€ 5,50

mit Schinken und Käse *7 G)

€ 5,90

mit Philadelphia, geräuchertem Lachs und Rucola *7,2 G) D)

€ 9,70

*1 mit Farbstoff, *2 mit Konservierungsstoffen, *3 Mit Antioxydationsmittel, *7 mit Phosphat, *8 gewachst, *11 Chinin haltig A) Gluten haltig B) Krebstiere C) Ei D) Fisch F) Soja G) Milch H) Schalenfrüchte





Suppen

Tomatensuppe *1,7 G) I) mit frischem Basilikum und Kräutersauerrahm	€ 5,10
Kartoffelsuppe „Husumer Art“ *7 G) I) D) mit Räucherlachsstreifen und Sahne	€ 6,90
Krabbensuppe „Friesische Art“ *7,2 G) B) A) I) L) Verfeinert mit Cognac, frischen Nordseekrabben und Sahne	€ 8,90

Salate

Kleiner gemischter Beilagensalat	€ 3,90
Großer Salatteller, sowie wahlweise mit	€ 7,80
➤ gebratenen Hähnchenbruststreifen	€ 12,80
➤ gebratenem Schollenfilet *D)	€ 14,20

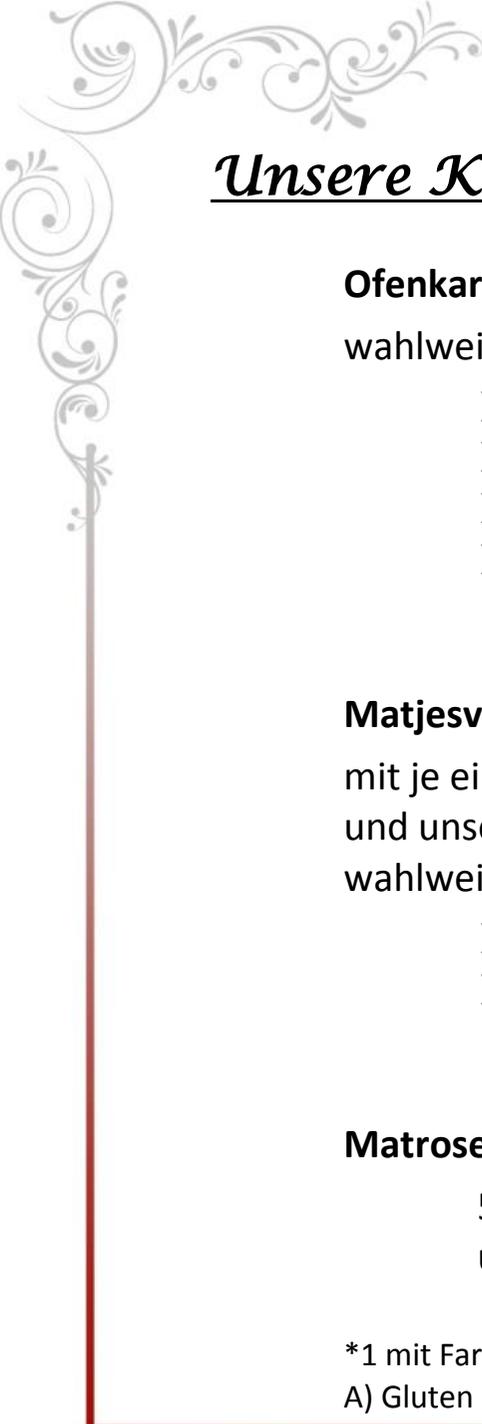
Zu unseren Salaten wählen Sie:

Hausdressing *7,3,2,11 G) J), Balsamico-Dressing*11 J),
oder Himbeer-Vinaigrette *11 J)

Zu allen Suppen und Salaten reichen wir Ofenfrisches aus unserer Strandbäckerei

*1 mit Farbstoff, *2 mit Konservierungsstoffen *7 mit Phosphat *3 mit Antioxydationsmittel *11 Chinin haltig
A) Gluten haltig B) Krebstiere D) Fisch G) Milch I) Sellerie J) Senf L) Schwefeldioxid und Sulphide





Unsere Klassiker

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräutersauerrahm *8 G)

€ 5,20

wahlweise mit:

- Matjestatar *2 D) € 6,90
- Räucherlachs *2 D) € 8,90
- Hähnchenbruststreifen € 9,20
- 50 g. Nordseekrabben *2 B) € 12,80

Matjesvariation "Seenelke" *1,2,7 D) A) L) G)

mit je einem Räucher-, Sherry- und Kräutermatjesfilet
und unserer selbstgemachten Sauce nach Hausfrauenart
wahlweise mit:

- Schwarzbrot und Butter € 9,90
- oder Bratkartoffeln € 12,90

Matrosen Krabbenbrot *1,2,7 B) G) C) A)

€ 15,90

50 g. frische Nordseekrabben auf Schwarzbrot mit zwei Spiegeleiern
und Salatbouquet

*1 mit Farbstoff, *2 mit Konservierungsstoffen, *7 mit Phosphat

A) Gluten haltig B) Krebstiere C) Ei D) Fisch G) Milch L) Schwefeldioxid und Sulphide





Pasta Basta

Pasta „**Ruccola**“ *7 A) C) H) G)

mit hausgemachtem Basilikumpesto, frischen Kirschtomaten und Ruccola

€ 12,90

Pasta „**Frutti de Mare**“ *1,5,7 A) C) G)

mit Meeresfrüchten, Frühlingszwiebeln in Tomaten-Sahnesauce

€ 13,90

Pasta „**Salmon**“ *7,2 A) C) G) L) D)

mit gebratenen Lachswürfeln und Blattspinat in Sahnesauce

€ 16,90

Zu allen Pasta Gerichten reichen wir frisch geriebenen Parmesan.

Vegetarisch

Gebackener Feta- Käse mit mediteraner Tomatensauce *7 G) A) I

€ 12,90

würzig verfeinert mit Jungzwiebeln, Kirschtomaten und Salatbouquet,
dazu reichen wir ofenfrisches aus unserer Strandbäckerei

*1 mit Farbstoff *2 mit Konservierungsstoffen *5 Geschwefelt *7 mit Phosphat
A) Gluten haltig C) Ei D) Fisch G) Milch I) Sellerie L) Schwefeldioxid und Sulphide





Land und Meer

Schnitzel „Wiener Art“ *11 C) A) J) I) G) **€ 14,80**
mit hausgemachten friesischem Kartoffelsalat und Salatbouquet

Schollenfilet „Finkenwerder Art“ *2,7 D) **€ 15,90**
mit gerösteten Speckwürfeln friesischen Salzkartoffeln
und kleinem gemischtem Salatteller

Kapitänsteller *2,7,3,11 D) C) **€ 15,90**
mit Räucherlachs, geräuchertem Forellenfilet und Matjes,
dazu Sahnemeerrettich, Bratkartoffeln und Salatbouquet

Filetteller „Seenelke“*9 A) G) I) **€ 18,50**
Saftig gebratenes Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce mit Grilltomate,
buntem Sommergemüse und Bratkartoffeln

*2 mit Konservierungsstoffe, *3 mit Antioxydationsmittel, *7 mit Phosphat, *9 mit Milcheiweiß, *11 chininhaltig
A) Gluten haltig C) Ei D) Fisch G) Milch I) Sellerie J) Senf

**Für unsere kleinen Gäste halten wir
eine Kinderkarte zum Ausmalen bereit.**



Alkoholfreie Getränke

Selters Classic	0,25l			€ 2,50
Selters Medium	0,25l			€ 2,50
Selters Naturell	0,25l			€ 2,50
Selters Classic	0,7l			€ 5,80
Selters Medium	0,7l			€ 5,80
Selters Naturell	0,7l			€ 5,80
Coca-Cola *1,7,10 	0,2l	€ 2,50	0,33l	€ 3,80
Coca-Cola light *1,7,10,11,12 <i>Coca-Cola light taste</i>	0,2l	€ 2,50	0,33l	€ 3,80
Fanta *1,3 	0,2l	€ 2,50	0,33l	€ 3,80
Sprite *3 	0,2l	€ 2,50	0,33l	€ 3,80
Mezzo Mix *1,10 	0,2l	€ 2,50	0,33l	€ 3,80
Schweppes Bitter Lemon *3,11,12	0,2l			€ 2,60
Schweppes Ginger-Ale *1	0,2l			€ 2,60
Schweppes Tonic Water *11	0,2l			€ 2,60



*1 mit Farbstoff, *3 mit Antioxidationsmittel, *10 koffeinhaltig, *11 Chinin haltig,
*12 mit Süßungsmittel

Fruchtsäfte

Apfelsaft / Apfelsaftschorle	0,2l	€ 2,70	0,4l	€ 4,50
Orangensaft	0,2l	€ 2,70		
Kirschsaft	0,2l	€ 2,70		
Bananensaft *3	0,2l	€ 2,70		
Kirsch-Bananen-Nektar *3	0,4l	€ 4,70		
große Saftschorle (Maracuja, Cranberry, Rhabarber, Traube, Kirsche)	0,4l	€ 4,70		

Biere

Königs Pilsener vom Fass	0,3l	€ 3,00	0,4l	€ 3,70
Jever Pilsener (4,9% Vol. Alkohol)	0,33l	€ 2,80		
Jever Pilsener Fun	0,33l	€ 2,80		
Schöffelhofer Weizen hell (5,0% Vol. Alkohol)	0,5l	€ 4,50		
Erdinger Weizen Alkoholfrei	0,5l	€ 4,50		
Vitamalz *11	0,33l	€ 3,00		

*3 mit Antioxidationsmittel, *11 Chinin haltig



Aperitif

Aperol Spritz *2	0,2l	€ 5,90
Hugo*2	0,2l	€ 5,90
Lillet Wild Berry *2	0,2l	€ 5,90
Campari Orange *1	0,2l	€ 5,60
Sandemann Sherry dry, medium oder cream	5cl	€ 3,40
Martini Vermouth bianco	5cl	€ 3,40

Cognac & Weinbrand

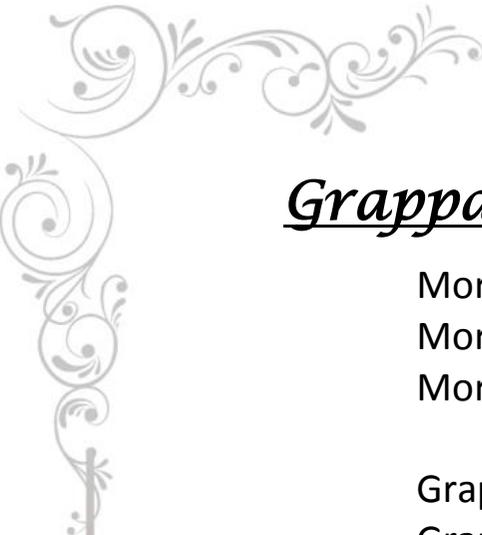
Asbach Uralt	2cl	€ 2,30
Remy Martin VSOP	2cl	€ 4,30

Whiskey

Jim Beam Bourbon Whiskey	4cl	€ 3,90
Bushmills Malt 10 years Irish Whisky	4cl	€ 5,60

*1 mit Farbstoff, *2 mit Konservierungsstoffen





Grappa & Obstbrand

Morand Framboise	2cl	€ 4,70
Morand Williamsbirne	2cl	€ 4,70
Morand Kirschwasser	2cl	€ 4,70
Grappa Bianco	2cl	€ 2,60
Grappa Moscato	2cl	€ 2,90

Bitter

Jägermeister	2cl	€ 2,40
Fernet Branca	2cl	€ 2,50
Ramazzotti	2cl	€ 2,50

Likör

Amaretto	4cl	€ 3,60
Bailey's Irish Cream	4cl	€ 3,90

Spirituosen

Moskovskaya Wodka	2cl	€ 2,50
Fürst Bismarck	2cl	€ 2,40
Weizenkorn	2cl	€ 2,00



Weinkarte

Offene Weißwein

2016er Riesling L)

Q.b.A., feinherb

0,25l

€ 6,90

Weingut Schloss Vollrads

Reingau, Deutschland

Ein frischer Riesling, der durch seine feine Restsüße betont wird

2015er Silvaner L)

Q.b.A., trocken

0,25l

€ 6,90

Fürstlich Castell

Franken, Deutschland

Mit Duft nach Aprikosen und Birne, sowie leichten Noten von Wiesenkräutern.

2016er Grauer Burgunder L)

Q.b.A., trocken

0,25l

€ 5,90

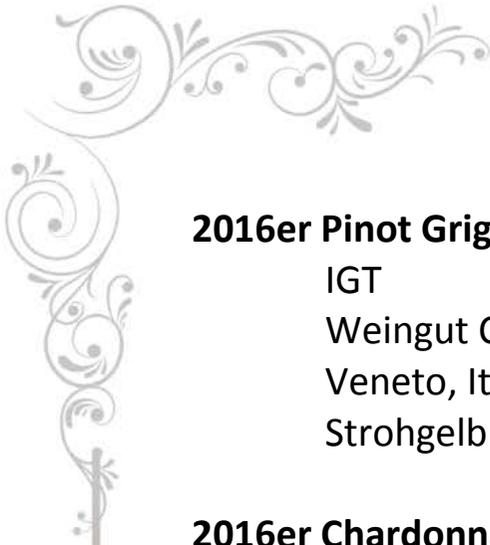
Weingut Kiefer

Baden, Deutschland

Lichtgelb mit grünen Reflexen mit Noten der Holunder- und Akazienblüten.

L) Schwefeldioxid und Sulphide





2016er Pinot Grigio L)

IGT

0,25l

€ 6,90

Weingut Cavazza

Veneto, Italien

Strohgelb mit kräftigem Bukett, angenehm, feinfruchtig wie grüne Äpfel.

2016er Chardonnay L)

Vin de Pays d'Oc, trocken

0,25l

€ 5,90

Weingut Aimery-Sieur d'Arques

Languedoc-Roussillon, Frankreich

Strohgelbe Farbe mit grünem Glanz mit Aromen der Banane und Grapefruit.

Offene Roséweine

2016er Spätburgunder Rosé L)

QbA, trocken

0,25l

€ 5,90

Weingut Kiefer

Baden, Deutschland

Jugendliches Rosé; feinfruchtige Aromen nach Himbeere und Cassis.

L) Schwefeldioxid und Sulphide



Offene Rotweine

2014er Dornfelder L)

Q.b.A., trocken

0,25l

€ 6,30

Weingut Meißner

Pfalz, Deutschland

Ein kräftiger Rotwein, trocken ausgebaut mit samtig weichen Tanninen.

2015er Merlot L)

Vin de Pays d'OC

0,25l

€ 5,60

Weingut Pierre & Rémy Gauthier

Frankreich

Aromen von reifen, dunklen Früchten, geschmeidig und vollmundig.

2015er Spätburgunder L)

Q.b.A., mild

0,25l

€ 5,90

Weingut Kiefer

Baden, Deutschland

Strahlendes Rubinrot; zarte Himbeer- und Kirscharomen.

L) Schwefeldioxid und Sulphide





Weißweine / Flasche

2015er Friesland Chenin Blanc/ Sauvignon L)

trocken

Kaapzicht

0,75l

€ 20,90

Südafrika

Aromatischer Wein mit Aromen nach grünen Guaven, getrockneten Äpfeln, Obstsalat und Blumen.

2016er Grau Burgunder L)

Q.b.A., trocken

Weingut Bercher

0,75l

€ 23,90

Baden, Deutschland

Sattes Gelb, Duft nach reifer Mango und Melonenschalen und Orangen.

L) Schwefeldioxid und Sulphide





Rotweine / Flasche

2015er Friesland Classic Red Cabernet/Merlot L)

trocken

Kaapzicht

0,75l

€ 22,90

Südafrika

Noten nach reifer, süßer Beerenfrucht mit einem Hauch von Gewürzen.

2013er Spätburgunder Merdinger Bühl L)

Q.b.A., trocken

Weingut Dr. Heger

0,75l

€ 31,80

Baden, Deutschland

Ausbau im Eichenfass, Geschmack nach Waldbeeren mit typischer Spätburgunder Note.

L) Schwefeldioxid und Sulphide





Schaumweine

Glas Prosecco *5 L)	0,1l	€ 3,20
Glas Sekt „Geldermann“ *5 L)	0,1l	€ 4,30
Glas Sekt „Rotkäppchen“ *5 L)	0,1l	€ 3,50
Flasche Sekt „Geldermann“ *5L)	0,75l	€ 27,50
Flasche Champagner Heidsiek L)	0,75l	€ 79,90

*5 Geschwefelt, L) Schwefeldioxid und Sulphide

Liebe Gäste,
wenn der von uns in der Weinkarte angegebene Jahrgang ausgetrunken ist,
reichen wir Ihnen den nachfolgenden Jahrgang...



Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der Allergene:

1. mit Farbstoff
 2. mit Konservierungsstoff
 3. mit Antioxydationsmittel
 4. mit Geschmacksverstärker
 5. Geschwefelt
 6. Geschwärzt
 7. Mit Phosphat
 8. gewachst
 9. mit Milcheiweiß
 10. koffeinhaltig
 11. chininhaltig
 12. mit Süßungsmittel(n)
 13. enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)
- A) Gluten haltiges Getreide
 - B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - D) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich_Laktose)
 - H) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kachunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
 - I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - L) Schwefeldioxid und Sulphide
 - M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.**